KESTANELİ PASTA

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
1 Çay Bardağı süt
1 Su Bardağı ceviz içi
2 Su Bardağı şeker
500 gr kestane
10 Adet kestane şekeri
1 Adet hazır kek
1 Adet Yumurtanın sarısı
2 Su Bardağı süt
2 Yemek Kaşığı kakao
1 Adet çubuk vanilya

Kestaneleri kolay çizilmesi için sıcak suyla yıkayın. Ardından bir bıçak yardımıyla çizin. Çizilmiş kestaneleri içi su dolu bir tencerede hafifçe haşlayın. Kestaneleri çıkarıp dış kabuklarını soyun. Kestaneleri çubuk vanilya ve sütle birlikte tencereye koyarak yumuşayana dek haşlayın.Çubuk vanilyayı tencereden çıkarın.Robotta kestaneleri parçalayın.Şekeri ilave ettikten sonra bir süre daha karıştırın.Robotun kapağını açarak kestanelerin soğumasını bekleyin.Kestaneler soğuduktan sonra bir yumurtanın sarısını iki yemek kaşığı kakaoyu, bir yemek kaşığı sana hamur işi margarini ve yarım su bardağı ceviz içini ekleyin.Bir süre daha karıştırın.Ortadan ikiye ayrılmış hazır kekin alttaki kalan bölümünü servis tabağına yerleştirin ve bir çay bardağı süt ile ıslatın.Kestaneli kremanın bir bölümüyle kekin orta kısmını kalanıyla da kekin üzerini ve kenarlarını hiç boş yer kalmayacak şekilde kaplayın.Pastanın üzerini kestane şekeri ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78441 • adı:Kestaneli Pasta • gönderen:kinot • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:48